

COPPE DELLE CANARIE

Ingredienti per 4 persone:

- un quarto di latte,
- 70 g di zucchero vanigliato,
- sale, due tuorli,
- un bicchiere di vino di malaga,
- 200 g di panna (del tipo da montare),
- amarene sciroppate,
- otto cialde a ventaglietto.

Versate il latte sul pentolino e portatelo ad ebollizione, unendo lo zucchero semolato, quello vanigliato e una presa di sale.

Mescolate spesso.

Mettete i tuorli in una casseruola: montateli con una piccola frusta, quindi diluiteli con il vino, poi con il latte caldo.

Ponete la casseruola sul fuoco moderato, a bagnomaria e, sempre mescolando, portate la crema al limite dell'ebollizione

A questo punto, togliete la casseruola dal fuoco e mettetela in una terrina più grande, piena di ghiaccio tritato: fate raffreddare completamente la crema, mescolandola di continuo.

Montate la panna ed incorporatela alla crema fredda, con molta delicatezza.

Quindi trasferite il composto nelle vaschette del ghiaccio e tenetelo in freezer per 5-6 ore, mescolando di tanto in tanto con una spatola di legno.

Nel frattempo, tagliate l'arancia a fettine e dividete ogni fettina a metà.

Quando il gelato sarà pronto, distribuitelo nelle coppe individuali.

Guarnite ogni coppa con due mezze fettine d'arancia, sulle quali avrete praticato un taglio per poterle inserire "a cavallo" del bordo dei bicchieri.

Completate la decorazione con un cucchiaino di amarene sciroppate e due cialde a ventaglietto.

Servite subito.